



PRESSEÜBERBLICK



GUIDE DES MEILLEURS VINS DE FRANCE 2019

Champagne AR Lenoble 2 Sterne

Anne Malassagne und ihr Bruder Antoine katapultierten das nette kleine Champagnerhaus in Damery auf Spitzenniveau. Mit verschiedenen Champagnerstilen für jede Gelegenheit gelang es ihnen, ihre Produktpalette hervorragend zu etablieren. In den Weinbergen halten sich drei Rebsorten die Balance, wobei die schönen Chardonnay-Trauben in Chouilly etwas überwiegen. Der Ausbau erfolgt teilweise in Holz, die Dosagen werden niedrig gehalten. Der Vorrat im Reifekeller wurde vergrößert, was sich sehr positiv auf die Harmonie des Gesamtangebots niederschlägt. AR Lenoble bietet angenehme Champagner mit reifer Materie und lässt gerne auch einmal überzeugende moderne Anklänge von Frucht und Frische mitschwingen (Cuvée Intense, Dosage Zéro). Mit präziser Vinifizierung und reifen Reserveweinen reiht sich AR Lenoble in

den Reigen der guten Champagnerhäuser ein, die hochwertigen Weinbau betreiben.

Die Weine: Wie bei der Cuvée Intense werden auch für den Blanc des Blancs Chouilly in Magnumflaschen gealterte Reserveweine zugesetzt. Er ist präzise und überzeugt mit ausgeprägter Weingkeit. Der 2012er Bisseuil ist zwar noch etwas ungestüm, aber voller Versprechen, Frucht und Potenzial, obwohl er etwas vom Ausbau geprägt ist. Der 2008er ist immer noch wunderbar fit, dynamisch und salzig im Finale. Ein hervorragender Wein, der nach Meer verlangt und am besten zu Scampi passt. Ein ganz wunderbares Geschmackserlebnis bietet auch Les Aventures, eine besonders edle, rassige und sehr nachhaltige Cuvée.

Intense « mag 14 » ♥ 15/20

Ein Champagner mit sehr angenehmer Persönlichkeit und intensivem Geschmack. Getragen wird diese Cuvée vom Jahrgang 2014, dazu kommen in Magnumflaschen mit Korkverschluss gealterte Reserveweine. Sehr überzeugendes Gesamtbild.

Brut Nature - Dosage Zéro	15.5/20
Grand Cru Blanc de Blancs Chouilly « mag 14 »	16/20
Grand Cru Blanc de Blancs Chouilly 2008	17/20
Premier Cru Blanc de Noirs Bisseuil 2012	16.5/20
Rosé Terroirs	15.5/20
Gentilhomme Grand Cru Blanc de Blancs Chouilly 2009	17.5/20
Les Aventures Grand Cru Blanc de Blancs Chouilly	17.5/20



LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Dezember 2018

Champagner-Verkostung
Strahlende, rassige Cuvées

AR Lenoble Grand Cru Blanc de Blancs «mag 14»: 16,5/20

Die blumige Frische der 2014er Chardonnay-Weine und die feine Reifepatina der in Fässern und Magnumflaschen ausgebauten Reserveweine verbinden sich in gelungener Balance. Dieser Extra Brut wird in den kommenden Jahren noch an Tiefe und Komplexität gewinnen.



AR Lenoble ist eines der wenigen Champagner-Häuser, das während seiner fast 100-jährigen Geschichte in Familienbesitz war. Die Eigentümer Anne und Antoine Malassagne sind die Urenkel des Firmengründers Armand-Raphaël Graser und die vierte Generation der Familie, die das Haus eigenständig führt. AR Lenoble ist einer der wenigen Produzenten, der 100% Grand Cru Chardonnay in jedem einzelnen Wein verwendet.

Grand Cru Blanc de Blancs 2008**96**

Mittleres Gelb, Silberreflexe, feines, anhaltendes Mousseux. Feine Kräuterwürze, mineralisch unterlegte reife gelbe Apfelnote, ein Hauch von Orangenzesten, Nuancen von Biskuit, tabakige Nuancen. Komplex, reife Kernobstnuancen, sehr rassige Säurestruktur, Limettenzesten, nussiger Touch im Abgang, salzig-mineralisch, sehr lebendiger Stil.

Grand Cru Blanc de Blancs « mag 14 »**94**

Mittleres Grüngelb, Silberreflexe, feines, gut anhaltendes Mousseux. Feine Nuancen von Nougat, zartes Biskuit, kandierte Orangen, etwas Bratapfel, mineralischer Touch, facettenreiches Bukett. Saftig, feine weiße Kernobstnuancen, zarte Extraktsüße, finessenreich strukturiert, ein Hauch von Zitrone, verfügt über gute Länge, ein komplexer, stoffiger Speisenbegleiter.

**KATEGORIE-SIEGER****Champagne AR Lenoble Rosé Terroirs Brut : 19 Punkte**

Es gibt Rosés, die sich den leichten Rotwein zum Vorbild nehmen, und solche, die mit besonderer Eleganz und Finesse aufwarten. Dieser herrlich komplexe, blumig-mineralische Wein gehört zur zweiten Kategorie: luftig, transzendent, ungemein elegant und präzise

**KATEGORIE-SIEGER****Champagne AR Lenoble Chouilly Grand Cru Blanc de Blancs « mag 14 » : 18 Punkte**

Superbes Bouquet eines jungen Meursault, mit Noten von Haselnüssen, Vanille, Brioche, aber auch blumige und zitrusfruchtige Akzente; glasklarer Ansatz, gleichsam kristallener Bau, Rasse und Eleganz, sehnig und lang; seinen Preis mehr als wert

KATEGORIE-SIEGER**Champagne AR Lenoble Les Aventures Blanc de Blancs : 18 Punkte**

Betörender Reifefirn, exotische Früchte, Dörraprikose, Backgewürze wie Vanille und Zimt; voller Ansatz, dichter Bau, eindruckliche Länge; die Komplexität und der Bau eines grossen weissen Burgunders, aus den Ernten 2002 und 2006 komponiert.

**Champagne AR Lenoble Dosage Zéro : 16 Punkte**

Ungemein fruchtig, unkompliziert, direkt, ungekünstelt auch, mit seiner Rivella-Note, dem Hauch Holunder und Karamell, aber ohne jede Süsse. Zu exotischen Speisen oder einer Bratwurst. Wir schätzen solche Champagner.

Champagne AR Lenoble Brut Intense : 16 Punkte

Der Name ist gut gewählt, es handelt sich effektiv um einen Wein mit intensiver Aromatik von Backgewürzen, Vanille, Obst; im Mund kompakt und voll, die Rückaromatik erinnert an die Nase. Originell, seinen bescheidenen Preis mehr als wert

Champagne AR Lenoble Gentilhomme Brut 2009 : 18 Punkte

Beeindruckende Aromatik von Haselnuss, Vanille (Berner Nusskuchen), Röstnoten, Blumen und Kräuter auch, Aprikose; cremiger Ansatz, dichter und paradoxerweise auch luftiger Bau, sehr langes Finale, herrlicher Wein zum Spitzenpreis.

AR Lenoble is probably the most admired boutique family house right now. There is an international buzz and it reflects the outburst of family creative energy in the past few years from brother and sister owners Antoine and Anne Malassagne. Based in Damery in the Marne, independent and family-owned, the house's jewel of terroir quality is their 10 ha (25 acres) of Chardonnay in Grand Cru Chouilly on the Côte des Blancs. It provides the finesse and elegant minerality which is the heart of all their wines. Ploughing the soil, grassing the alleys (for low yields) and near-organic HVE-certified viticulture and winery practices all make for intense fruit and fresh precision in all their wines. Here is a small house making a big point. - www.jancisrobinson.com

17/20**AR Lenoble Intense « mag 14 »****18/20****AR Lenoble Grand Cru Blanc de Blancs Chouilly « mag 14 »****17.5/20****AR Lenoble Cuvée Les Aventures Grand Cru Blanc de Blancs Chouilly**



ROBERT PARKER

There are some gorgeous cuvées to discover this year from the brother-sister team of Antoine and Anne Malassagne at Domaine AR Lenoble in Damery. Especially exciting are the Grand Cru wines from Chouilly (Côte des Blancs), namely the 2008 Blanc de Blancs (which combines richness with finesse) and the single vineyard Les Aventures that pairs its creamy richness and intensity with iodine purity and terroir-driven freshness. The current release blends 2002 and 2006 and is simply terrific!. - Stephan Reinhardt, Robert Parker's Wine Advocate

95/100	AR Lenoble Cuvée Les Aventures Grand Cru Blanc de Blancs Chouilly
94/100	AR Lenoble Grand Cru Blanc de Blancs Chouilly Vintage 2008
92/100	AR Lenoble Rosé Terroirs Chouilly-Bisseuil

FINANCIAL TIMES

FINANCIAL TIMES

I think many of the 2008s are already tasting absolutely delicious. And a couple have already won top awards. At the Champagne & Sparkling Wine World Championships 2017, the Chairman's Trophy went to AR Lenoble's 2008 Grand Cru Blanc de Blancs Chouilly - a luxuriant champagne that proved 2008 wasn't just a year for Pinot Noir but Chardonnay too. 'The vintage 2008 in Champagne was the best vintage following 2002,' says Antoine Malassagne, winemaker and co-owner of AR Lenoble with his sister Anne. 'The rich, natural creaminess found in our Chardonnay grapes from the grand cru village of Chouilly was able to express itself beautifully. **AR Lenoble is one of the growers of the moment.** - Alice Lascelles, The Financial Times

Wine Spectator

WINE SPECTATOR

Cuvée Gentilhomme 2009 Grand Cru Blanc de Blancs :	93/100
Rosé Terroirs Chouilly-Bisseuil :	91/100
Intense :	90/100
Brut Nature - Dosage Zéro :	90/100
Grand Cru Blanc de Blancs Chouilly :	90/100

Decanter

DECANTER

Champagne AR Lenoble Grand Cru Blanc de Blancs Chouilly Vintage 2008
« One of our Highly Recommended Champagnes of 2017 »